Prepara las mejores tortas con **TODO Tortas**



Presentación

Tortas de chocolate, quinto tomo de la colección Todo Tortas, presenta una variedad de queques, cubiertas y decoraciones de tortas preparadas con el bien llamado "alimento de los dioses", que gusta a grandes y chicos.

Bitter, de leche o blanco, el chocolate en cualquiera de sus formas y preparaciones es realmente delicioso y muy versátil, además de ser un excelente alimento para combatir la ansiedad, la tristeza y la irritabilidad.

Marinés Justiniano Damonte, chef en repostería y profesora de la Unidad de Cursos del Centro Cultural Peruano Japonés, presenta en esta edición lo mejor de sus recetas a base de chocolate. Deje que el chocolate la tiente, prepare estos exquisitos queques y tortas y provoque a los demás.



Índice






Equipo de trabajo

PARA PREPARACIÓN DE QUEQUES

Batidora eléctrica
Batidor de mano
Cucharas de madera
Espátulas
Papel manteca
Moldes para hornear
Taza y cucharas medidoras
Tazones

PARA DECORACIÓN DE TORTAS

Boquillas
Cortadores de formas
Espátula de metal
Manga
Mica
Rodillo



Queque con damascos



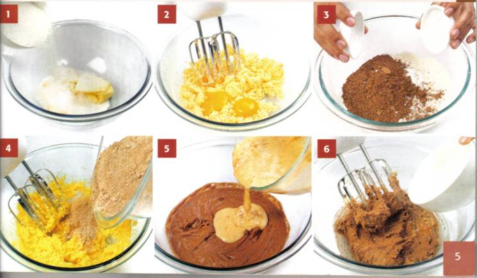
Ingredientes (Rinde 16 porciones)

2 tazas de harina
1 ½ cucharadita de polvo de hornear
¼ de cucharadita de sal
½ taza de cocoa
1/3 taza de agua
1 ½ taza de azúcar granulada
2/3 taza de yogurt
2/3 taza de margarina
3 huevos
1 taza de damascos picados finamente
½ taza de mermelada de albaricoques



Preparación

1. Ponga la mantequilla y el azúcar en un recipiente.
2. Añada las yemas y bata hasta cremar.
3. Mezcle los ingredientes secos (harina, cocoa, sal y polvo de hornear).
4. Agregue una parte de los ingredientes secos, sin dejar de batir.
5. Mezcle la mermelada con el yogurt y agréguela a la masa alternando con los ingredientes secos.
6. Incorpore el agua hirviendo.











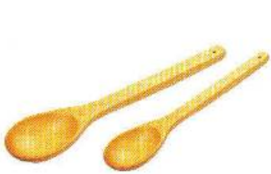
Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos a 1 hora

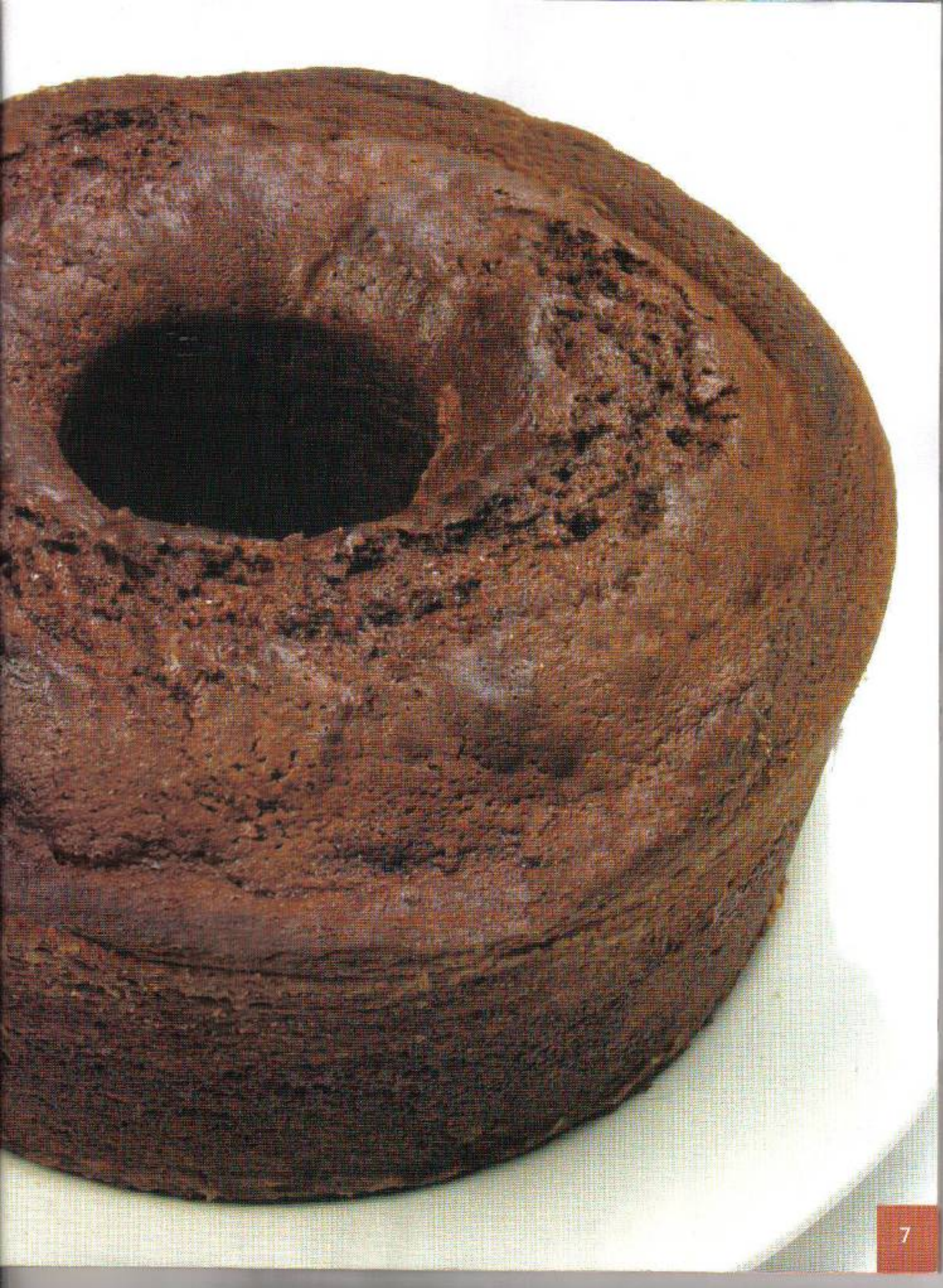
Dificultad:
Regular

Costo:
Medio

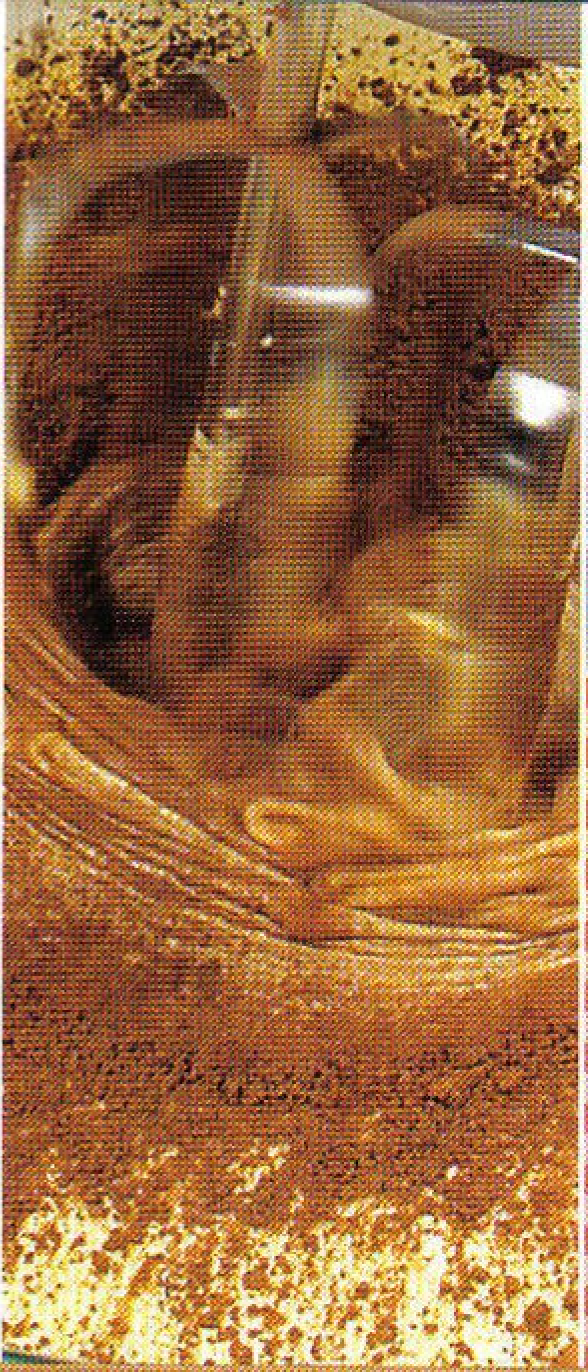
7. Añada los damascos picados y enharinados.
8. Agregue las claras batidas a punto de nieve junto con la otra mitad del azúcar.
9. Mezcle en forma envolvente.
10. Vierta la masa en un molde de aro. Lleve al horno por 45 minutos.

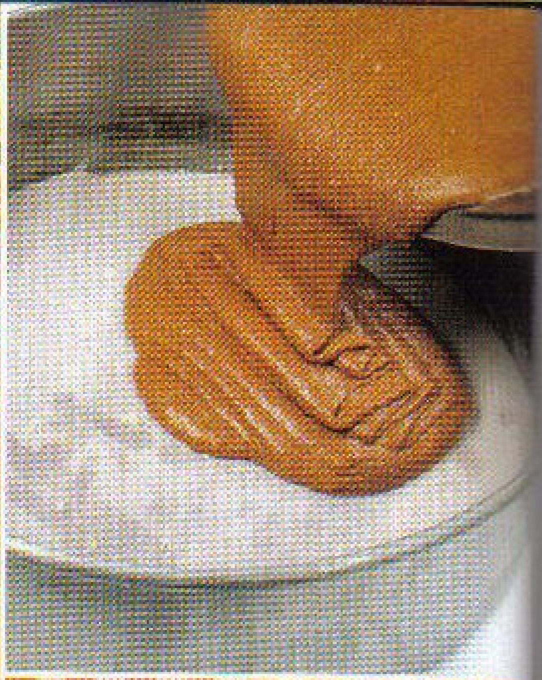


ANOTE:
Los damascos secos se cortan en trozos y luego se enharinan para que se distribuyan en forma pareja en la masa del queque, a la hora de hornear.
Este queque se puede también hornear en un molde cuadrado o circular.
La masa del queque resiste el peso de la masa elástica.









Quegue Graciela

Ingredientes (Rinde 10 porciones)

6 huevos
200 gramos de azúcar
60 gramos de cocoa
6 cucharadas de agua caliente
80 gramos de margarina
100 gramos de harina





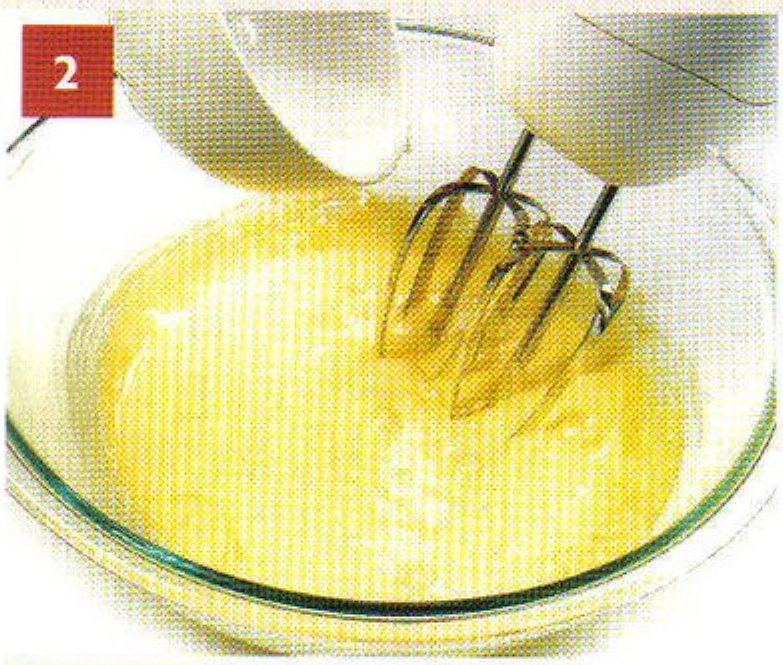
Preparación

1. Bata las yemas con el azúcar hasta que se blanquee la preparación y esté cremosa.
2. Incorpore el agua hirviendo.
3. Continúe batiendo hasta lograr el punto cinta.
4. Añada la margarina y siga batiendo.
5. Agregue la mitad de la cocoa.
6. Incorpore una tercera parte de la harina, previamente cernida.

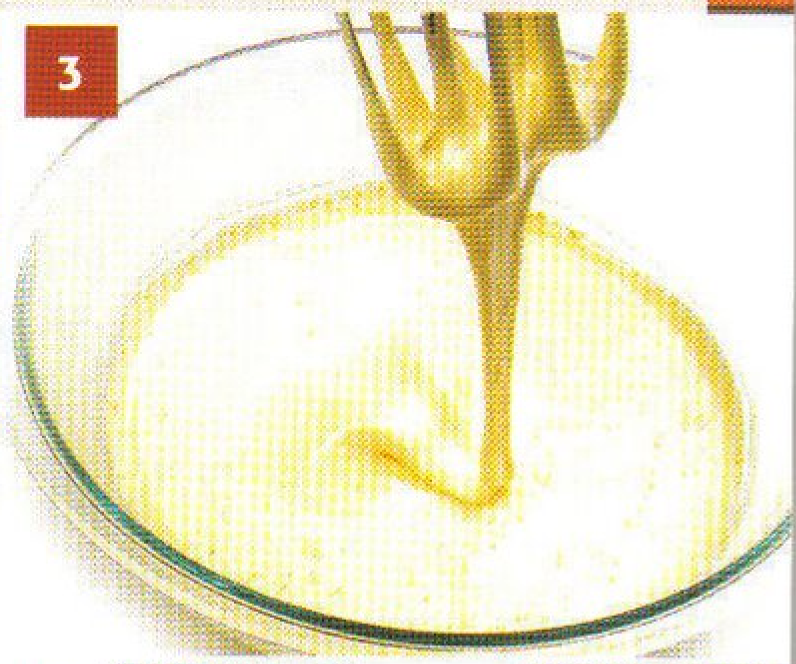
1



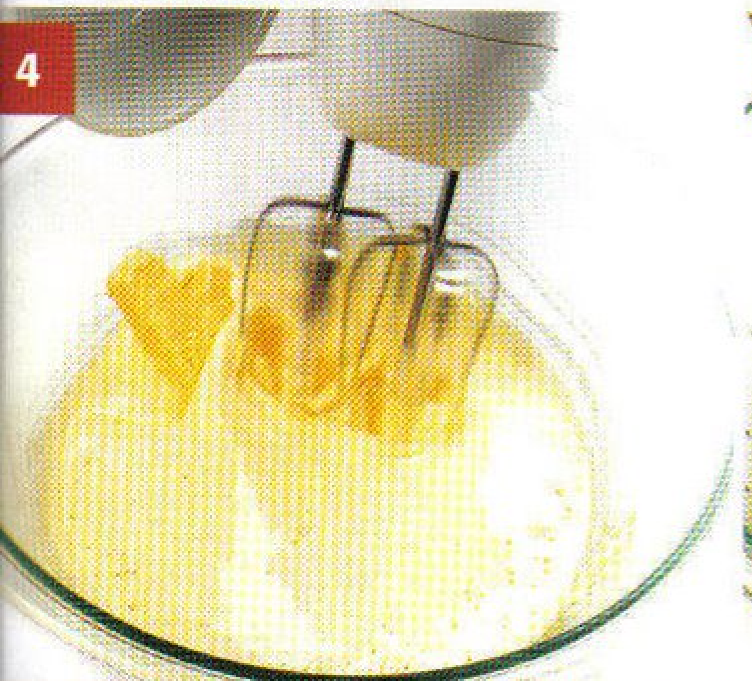
2



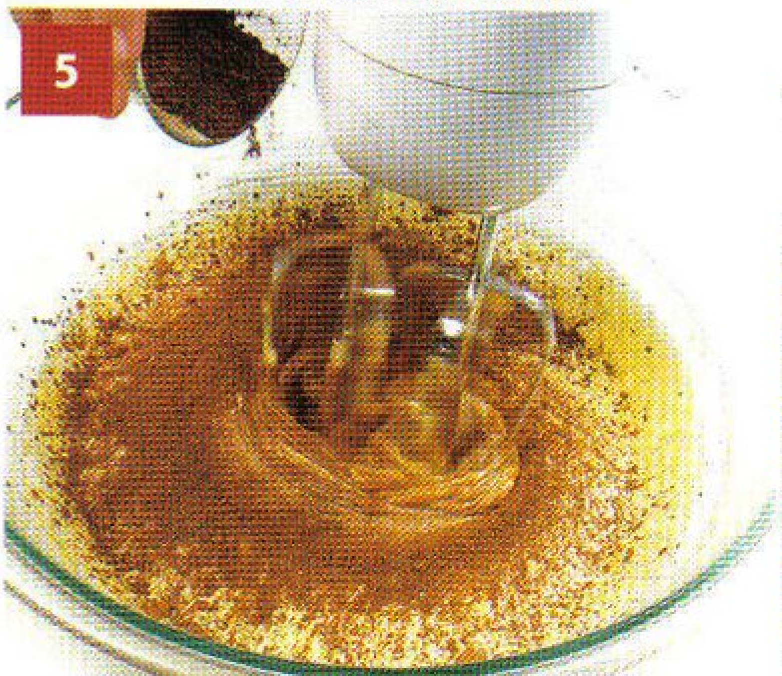
3



4

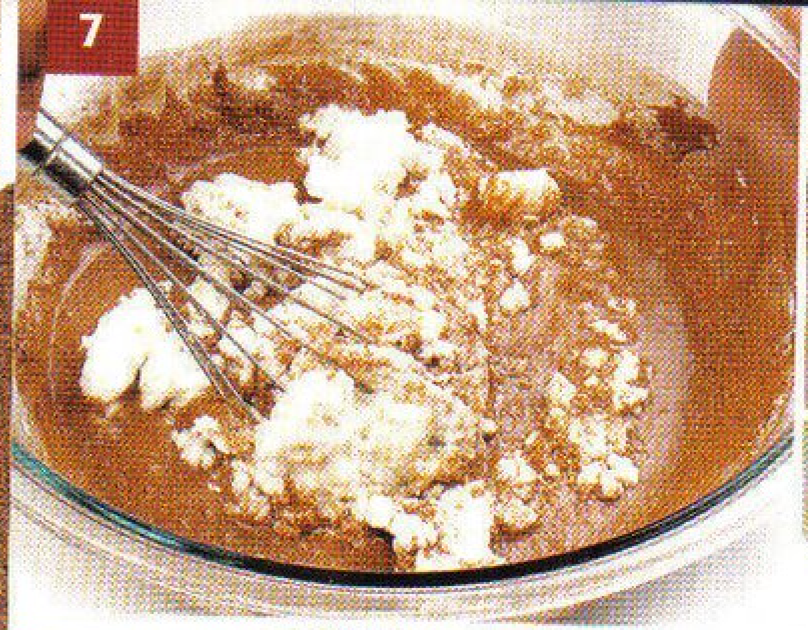


5



6




7


8


9

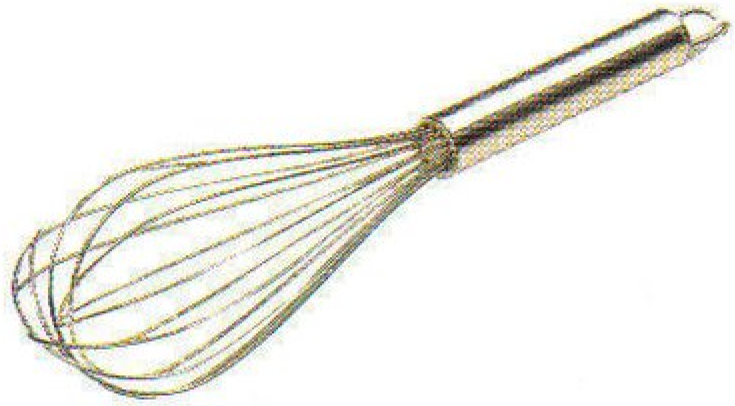
Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos

Dificultad:
Fácil

Costo:
Bajo

7. Añada las claras batidas a punto de nieve intercaladas con las otras dos porciones de harina y la de cocoa. Mezcle suavemente en forma envolvente.
8. Vierta la masa en un molde de 20 cm de diámetro, enmantequillado y enharinado. Llévelo al horno.
9. Cuando retire el queque del horno déjelo reposar 20 minutos para que enfríe.



ANOTE
El agua caliente permitirá que la miga de la masa sea más liviana.
Si desea doble la receta y vierta la masa en un molde para hornear de 28 cm de diámetro.
Si decora el queque evite colocar accesorios pesados como piezas sólidas de chocolate.

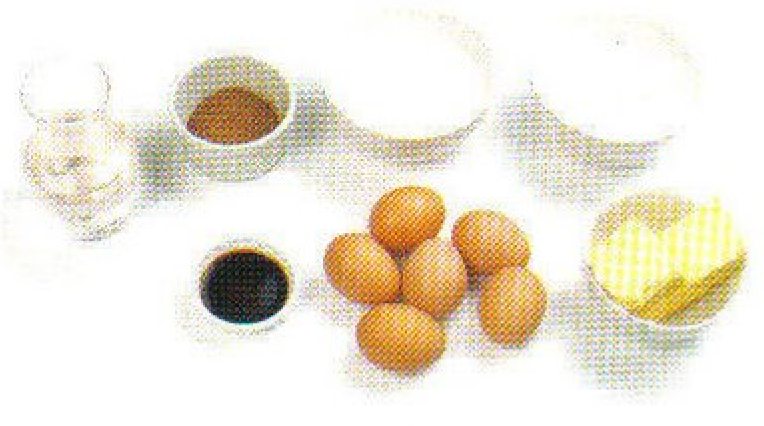


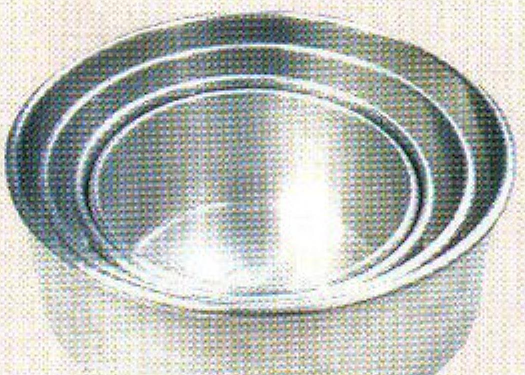


Quegue Lidia

Ingredientes (Rinde 16 porciones)

230 gramos de harina
240 gramos de azúcar
6 huevos
50 gramos de margarina
2 cucharaditas de cointreau
2 cucharaditas de esencia de vainilla
½ taza de cocoa

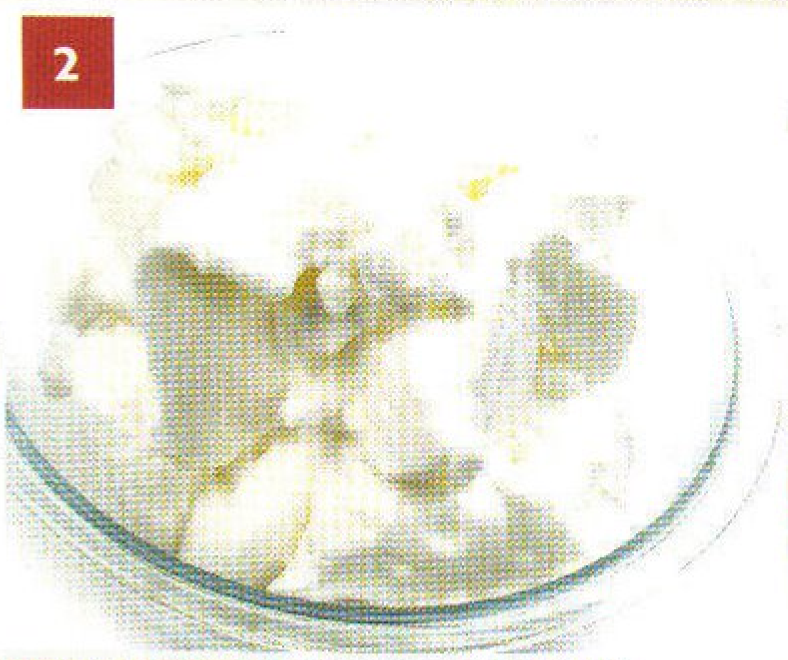


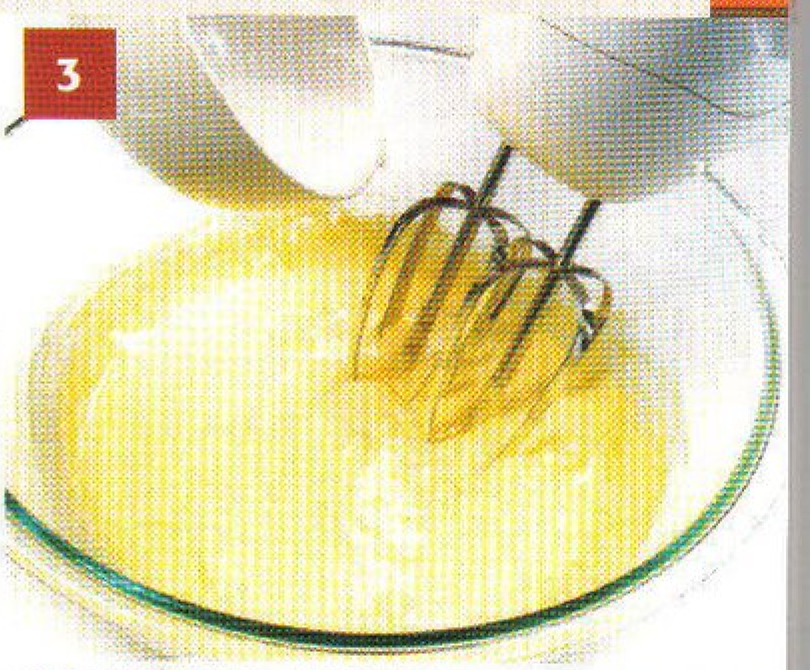


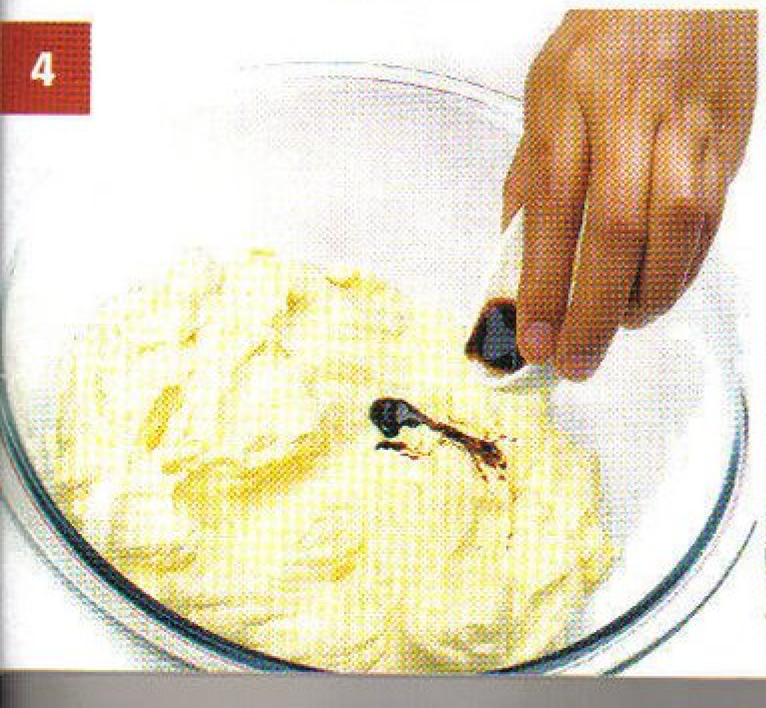
Preparación

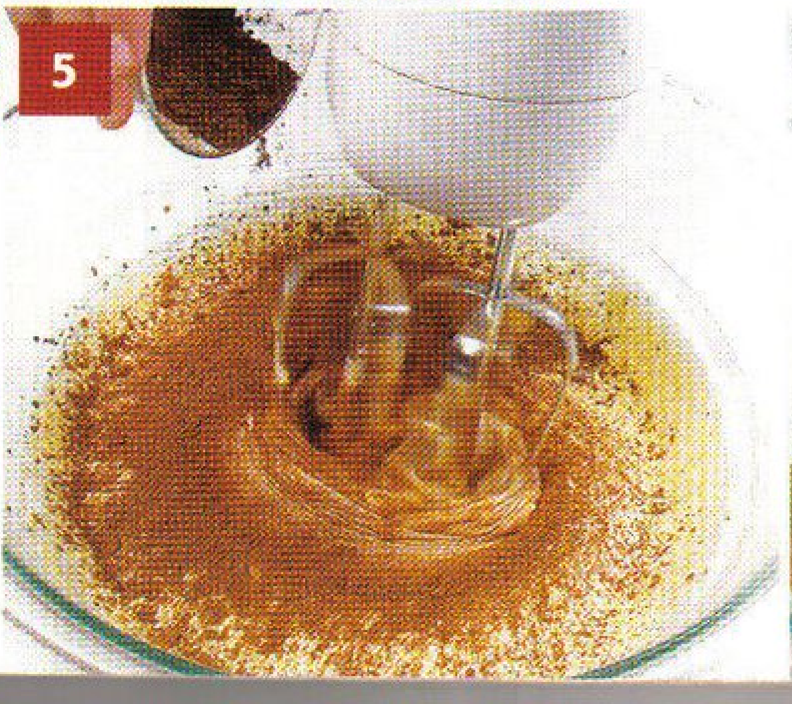
1. Bata la margarina con el azúcar y las yemas hasta que esté cremosa.
2. Bata las claras a punto de nieve.
3. Agregue el licor al batido de yemas.
4. Incorpore la esencia de vainilla. Mezcle.
5. Añada una porción de la cocoa.
6. Luego una parte de la harina.

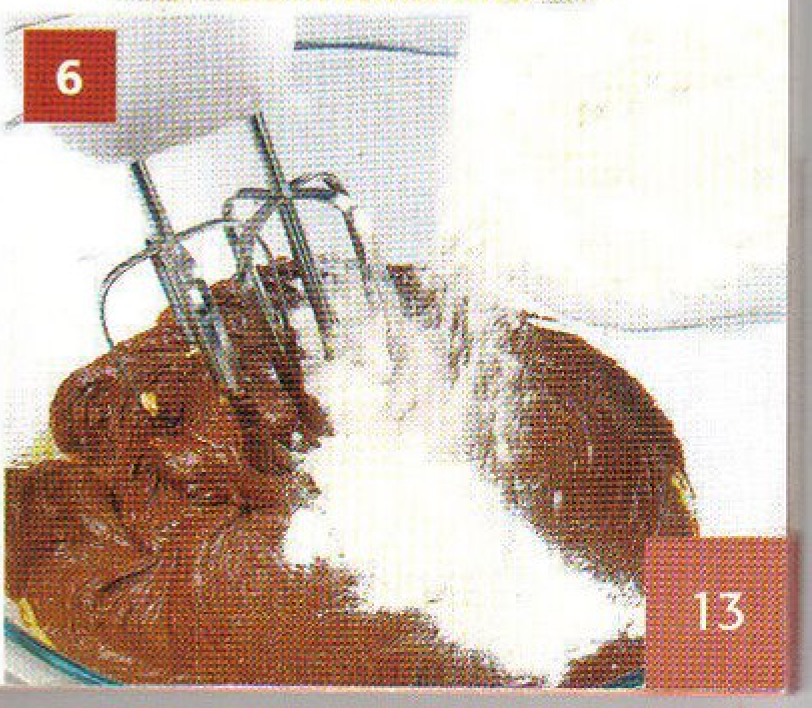




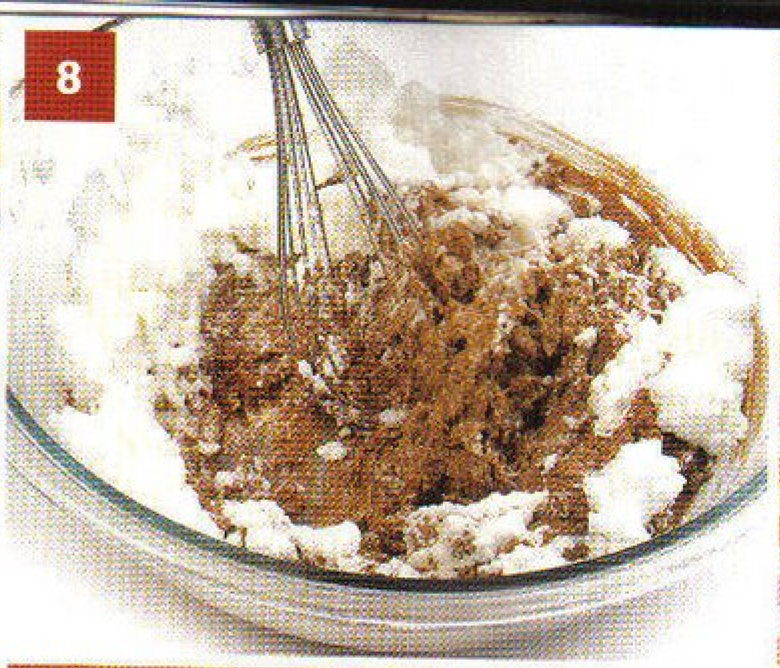














Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos 1 hora

Dificultad:
Regular

Costo:
Medio

7. Agregue una parte de las claras batidas a punto de nieve, intercalando con lo que queda de la cocoa y la harina.
8. Incorpore el resto de las claras. Mezcle con movimientos envolventes.
9. Coloque la masa en un molde y hornear.



ANOTE
Si desea puede cernir la cocoa con la harina.
Puede sustituir la cocoa por cobertura de chocolate.
Puede retirar la cantidad de cocoa y obtendrá un queque de vainilla.

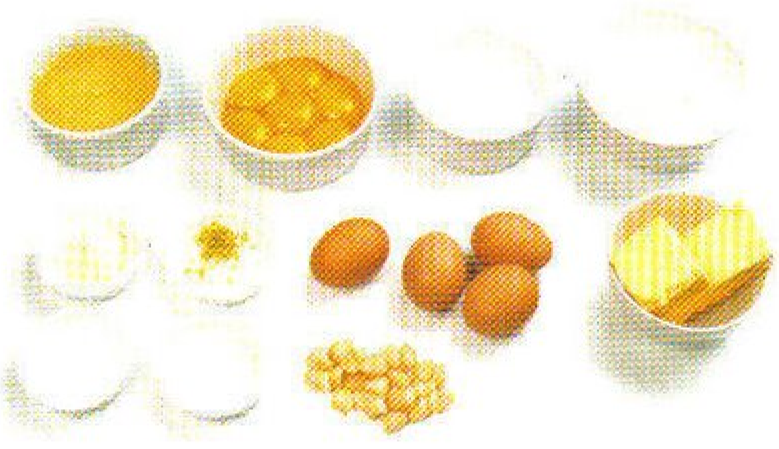








Quegue príncipe negro

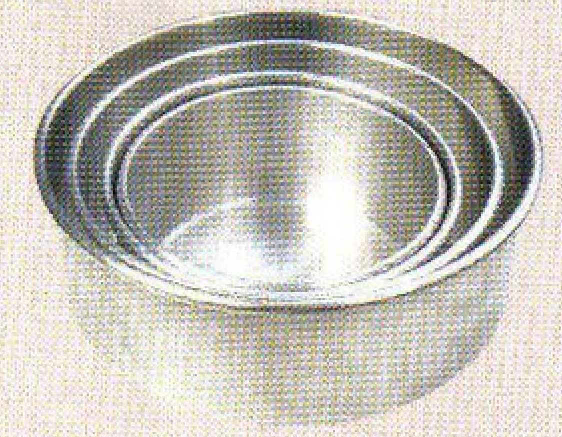


Ingredientes (Rinde 20 porciones)

100 gramos de margarina
150 gramos de azúcar
8 yemas
200 gramos de harina de castañas
300 gramos de harina
200 gramos de chocolate bitter
8 claras

Relleno

Receta de relleno príncipe negro (ver pág. 32)



Preparación

1. Bata las yemas con el azúcar y la margarina.
2. Derrita el chocolate bitter y agréguelo a la preparación.
3. Agregue una porción de harina.
4. Incorpore la harina de castaña intercalada con la harina normal.
5. Añada las claras batidas a punto de nieve intercaladas con el resto de las harinas.
6. Mezcle con movimientos envolventes.











Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
45 minutos

Dificultad:
Fácil

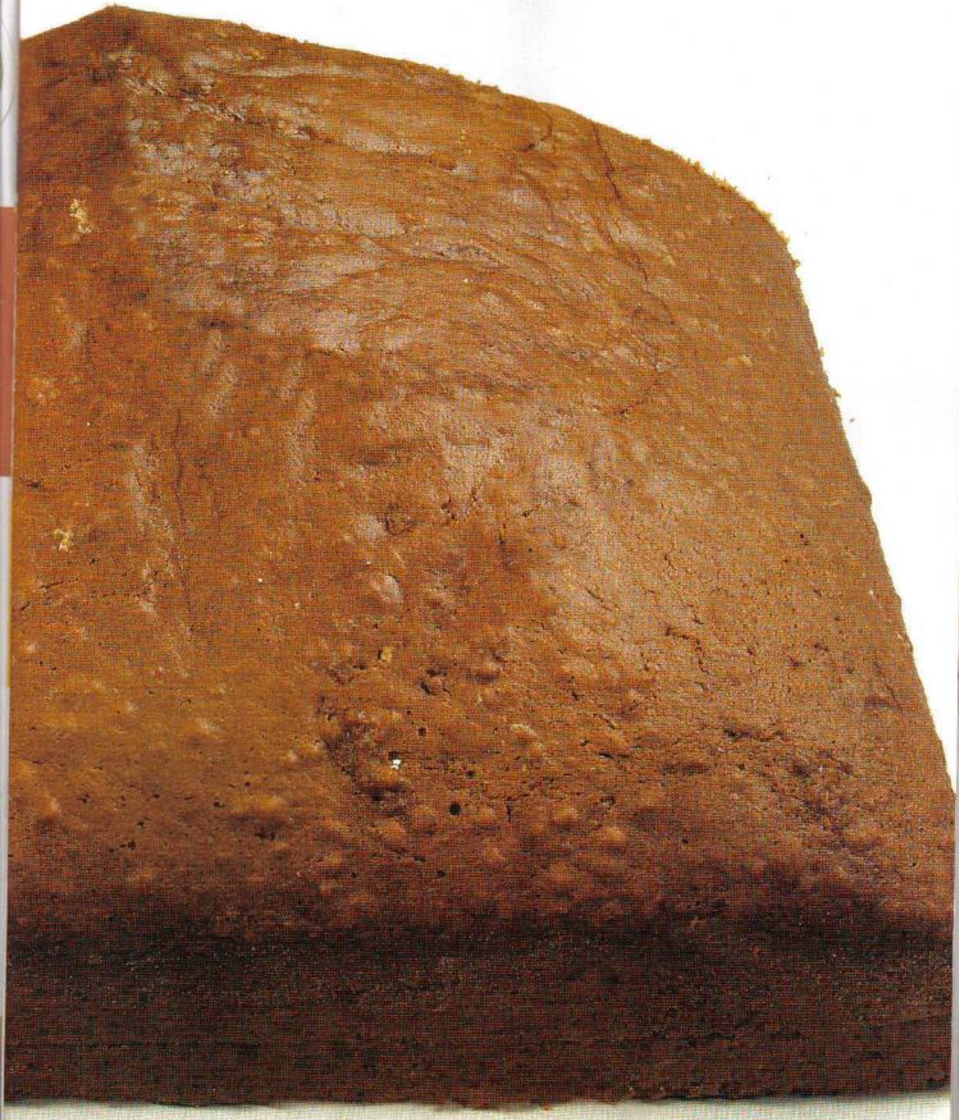
Costo:
Medio

7. Vierta en un molde cuadrado de 25 cm por lado, enharinado y enmantequillado. Llevar al horno.
8. Una vez desmoldado corte el centro del queque y retire la miga.
9. Mezcle la miga con el relleno príncipe negro.
10. Rellena la cavidad del queque. Refrigere antes de servir.



ANOTE

Las castañas procesadas finamente se pueden cambiar por harina de castaña.
La decoración sobre el queque relleno puede realizarse con cualquier tipo de cubierta.
También puede presentar el queque sin rellenar.





Miniqueques



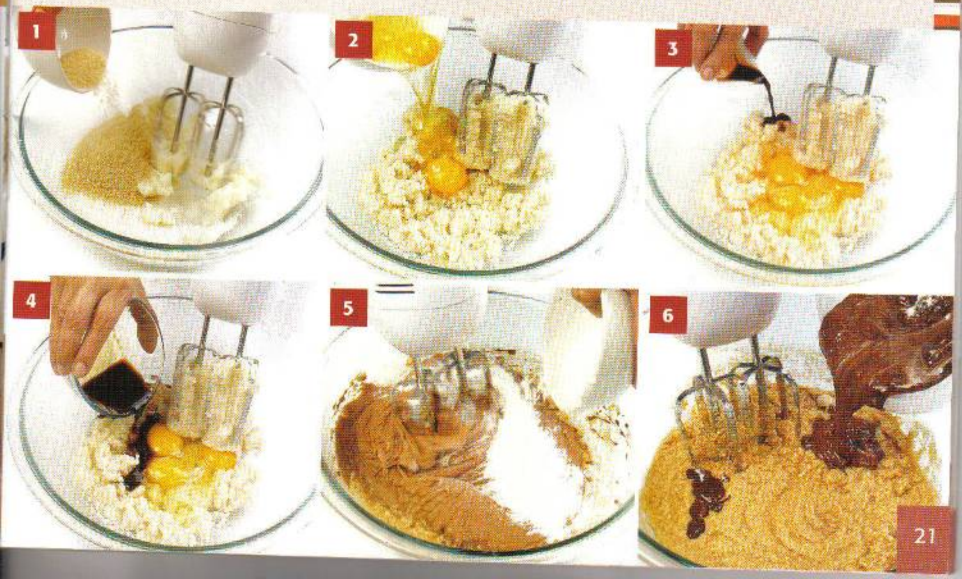
Ingredientes (Rinde 12 a 16 quequitos)

200 gramos de chocolate de leche
20 gramos de chocolate bitter
2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo de hornear
220 gramos de manteca
1 taza de azúcar granulada
½ cucharadita de sal
1 ¼ taza de azúcar rubia
3 huevos
2 cucharaditas de vainilla
20 gramos de café disueito en 2 cucharadas de agua
1/3 taza de chocolate picado



Preparación

1. Creme la manteca con los dos tipos de azúcar.
2. Incorpore los huevos enteros.
3. Agregue la vainilla.
4. Añada el café. Batir.
5. Incorpore los ingredientes secos (harina, polvo de hornear, sal) previamente cernidos tres veces.
6. Añada las coberturas derretidas de chocolate bitter y de leche.













Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
35 minutos

Dificultad:
Regular

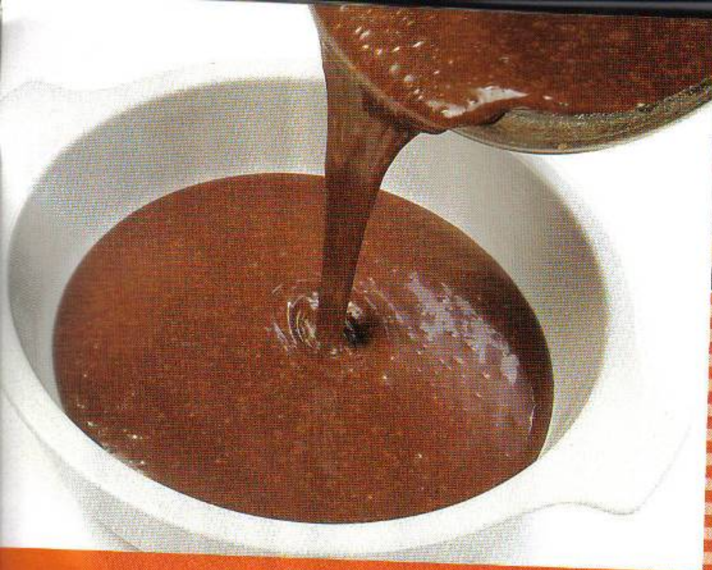
Costo:
Medio

7. Agregue las claras a punto de nieve y mezcle en forma envolvente.
8. Incorpore el chocolate picado y enharinado.
9. Vierta la masa en moldes especiales y llévelos al horno por 35 minutos.
10. Retírelos del horno y déjelos enfriar.
11. Si desea decore los queques con diferentes cubiertas.



ANOTE
La masa sirve también para preparar brownies.
Los quequitos se pueden congelar, una vez horneados.







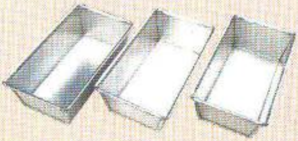
Baño de doble chocolate

Ingredientes

(Rinde para bañar un queque de 25 cm de diámetro)

100 gramos de cobertura de chocolate bitter
100 gramos de cobertura de chocolate de leche
1 ½ taza de azúcar en polvo
1 taza de agua caliente
1 taza de marsmellows picados
1 cucharadita de esencia de chocolate



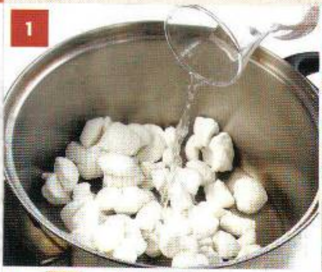


Preparación

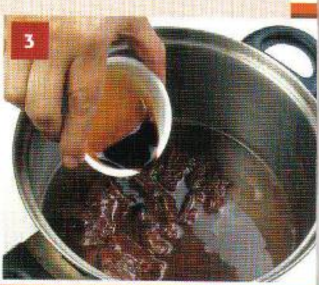
1. Coloque los marsmellows y el agua en una olla de fondo grueso y lleve a fuego lento hasta que se derritan los marsmellows.
2. Incorpore la cobertura de chocolate bitter.
3. Añada la esencia de chocolate y retire del fuego.
4. Agregue el azúcar. Mezcle o bata bien para integrar todos los ingredientes.

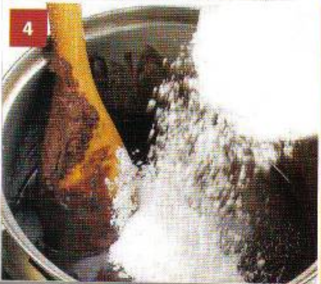
ANOTE

El baño de doble chocolate con marsmellows sirve para bañar cualquier tipo de queque, especialmente los de niños, por su rico gusto y suave textura.









Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio



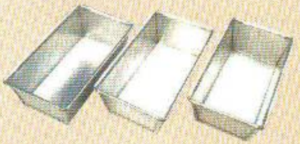
Crema de menta

Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 25 cm de diámetro)

1 taza de margarina
6 tazas de azúcar en polvo
8 cucharadas de crema de menta
Esencia de menta y tinte verde (opcional)





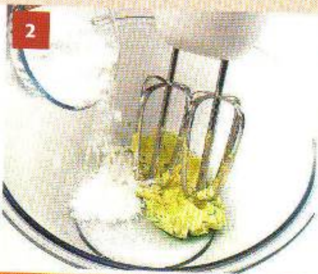
Preparación

1. Creme la mantequilla y vierta el licor de menta. Si desea añada esencia de menta mezclada con el licor.
2. Añada el azúcar.
3. La crema de menta le debe quedar suave y de color homogéneo.

ANOTE

Esta exótica crema es una combinación perfecta con cualquier tipo de queque de chocolate.
Puede cubrir el queque o rellenarlo con ella.
Si desea puede sustituir la margarina por queso crema, le quedará una pasta más suave.







Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Medio





Espuma de chocolate

Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 25 cm de diámetro)

6 claras de huevo
200 gramos de almíbar
400 gramos de mantequilla de chocolate





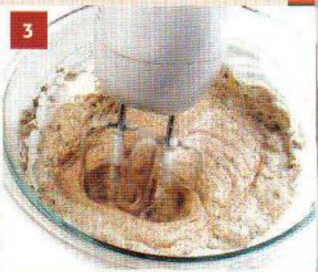
Preparación

1. Almíbar: mezcle el agua con el azúcar y llévelo a hervir hasta lograr el punto hilo (cuando la gota regresa a la cuchara y se observa un hilo delgado.
2. Bata las claras a punto de nieve e incorpore el almíbar caliente.
3. Añada la mantequilla de chocolate.
4. Bata hasta integrar todos los ingredientes.
5. La crema debe quedar como consistencia de espuma de color chocolate.

ANOTE
Si desea cubrir un queque de mayor dimensión, doble la receta.
Esta crema puede reemplazar a la chantilly de chocolate por su similar textura.









Tiempo: 20 minutos
Dificultad: Regular
Costo: Medio





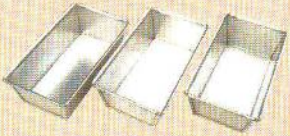
Mantequilla de chocolate

Ingredientes

(Rinde para cubrir un queque de 25 cm de diámetro)

300 gramos de mantequilla
150 gramos de cobertura de chocolate bitter





Preparación

1. Derrita la cobertura de chocolate.
2. En un recipiente mezcle la mantequilla con el chocolate tibio.
3. Bata hasta integrar ambos ingredientes.
4. Debe una crema suave.

ANOTE
La mantequilla de chocolate es un baño muy simple y fácil de hacer que sirve para rellenar tanto queques de chocolate como de cualquier otro sabor.

1



2



3



4



Tiempo: 10 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Bajo

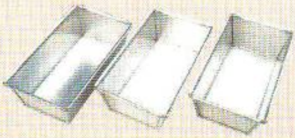




Relleno príncipe negro

Ingredientes

2 ½ tazas de crema chantilly
Azúcar la gusto
200 gramos de cobertura de chocolate bitter
200 gramos de cobertura de chocolate de leche rallada



Preparación

1. Bata la crema chatinlly y agregue el azúcar al gusto.
2. Incorpore las coberturas de chocolate bitter y blanco derretidas.
3. Bata hasta mezclar bien todos los ingredientes.
4. El relleno debe quedar uniforme.

ANOTE
El relleno príncipe negro
Se puede utilizar con cualquier tipo de queque.









Tiempo: 10 minutos
Dificultad: Fácil
Costo: Medio



Amor por siempre



Materiales

2 queques de la masa de su preferencia de 15 y 18 cm de diámetro

Decoración

1 kilo de masa Marinés de chocolate bitter
½ kilo de masa Marinés de chocolate blanco
16 rosas
Minimargaritas
Lluvia
Follaje
Oasis
Cortadores de blondas y círculos
Mica



Preparación

1. Estire la masa Marinés de chocolate bitter sobre una mica, hasta alcanzar el diámetro y el alto del contorno del queque.
2. Corte el borde superior de la franja con el cortador de blondas.
3. Corte circulos de diferente tamaño de masa blanca.
4. Cubra el queque con manjarblanco o dulce de leche.
5. Forre la superficie del queque con una circunferencia de masa Marinés de chocolate bitter.
6. Cubra los bordes del queque con la franja de masa.













Tiempo: 2 días
Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Pegue los círculos sobre la franja.
8. Recorte un diseño para el borde inferior de la torta.
9. Coloque el diseño en la parte inferior de la franja de masa. Fije círculos pequeños tal como se muestra.
10. Arme el bouquet de rosas naturales (ver pág. 63)
11. Colóquelo sobre la superficie de la torta.



ANOTE
Coloque una mica del mismo diámetro de la base del bouquet de flores, para evitar el contacto con la masa.
Corte los círculos con la punta y la parte posterior de una boquilla o con los accesorios que disponga.
Se recomienda preparar un queque de masa de frutas.









A mamá con amor

Materiales

1 queque Graciela (ver pág. 8)

Relleno

½ receta de espuma de chocolate (ver pág. 28)

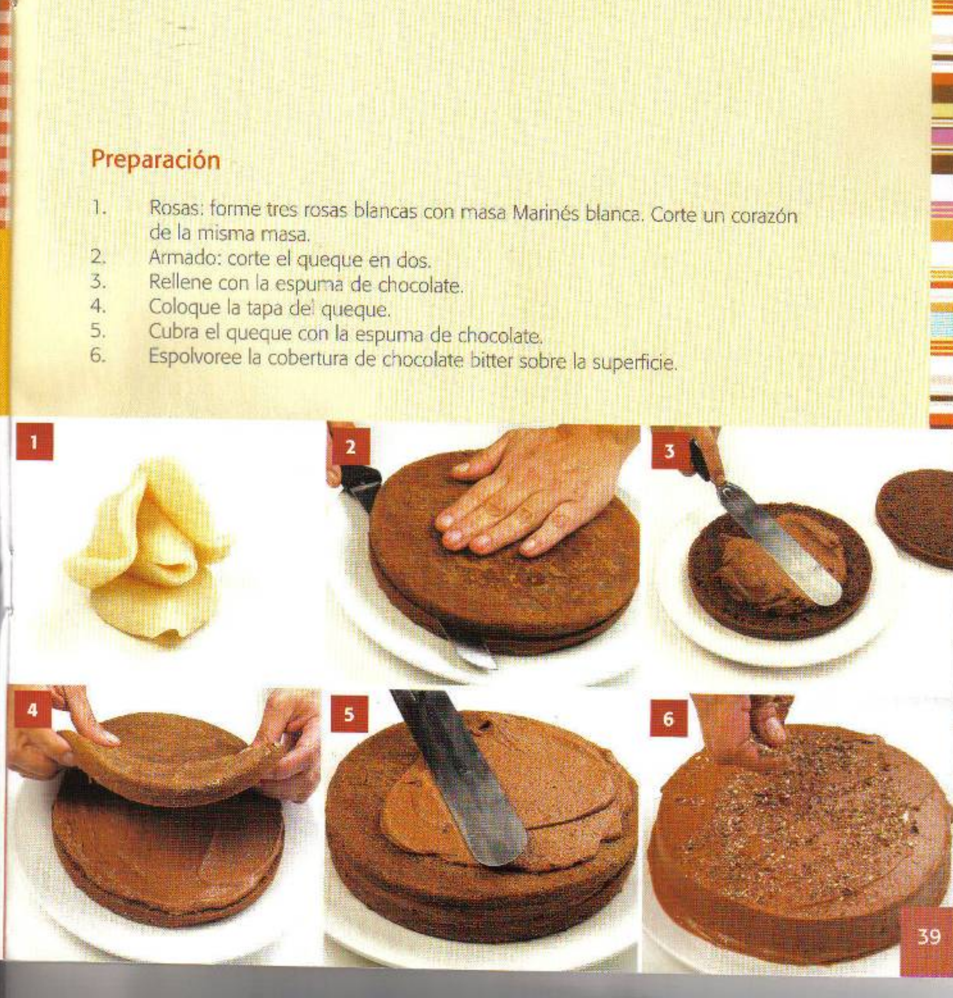
Decoración

½ receta de espuma de chocolate
Escamas de cobertura de chocolate de leche y bitter
Masa Marinés (para corazón, rosas y hojas)



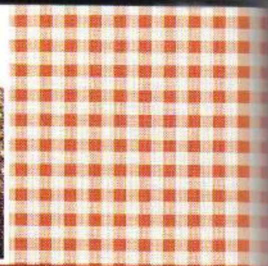
Preparación

1. Rosas: forme tres rosas blancas con masa Marinés blanca. Corte un corazón de la misma masa.
2. Armado: corte el queque en dos.
3. Rellene con la espuma de chocolate.
4. Coloque la tapa del queque.
5. Cubra el queque con la espuma de chocolate.
6. Espolvoree la cobertura de chocolate bitter sobre la superficie.









Tiempo: 2 días
Dificultad: Regular
Costo: Medio

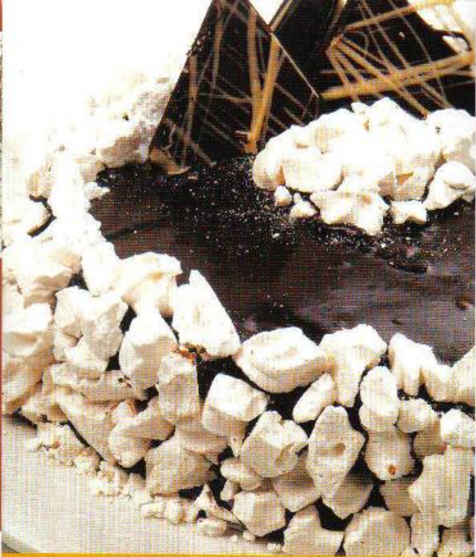
7. Igualmente sobre el contorno de la torta.
8. Coloque el corazón y las tres rosas al medio de la torta.

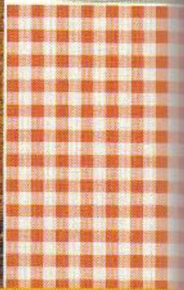


ANOTE

Masa Marinés: Derrita 500 gramos de cobertura de chocolate (bitter o blanca) a baño María. Retírela del fuego y agregue 1/3 de taza de glucomiel y media cucharadita de glucosa. Mezcle hasta que la masa se desprenda de los bordes del recipiente. Sirve para trabajar proyectos rígidos y no rígidos.





Blanco y negro



Materiales

1 queque Lidia (ver pág. 12)

Relleno Crema pastelera

½ litro de leche
150 gramos de azúcar granulada
25 gramos de harina
25 gramos de maicena
3 yemas
1 cucharaditas de esencia de vainilla y/o cáscara de limón

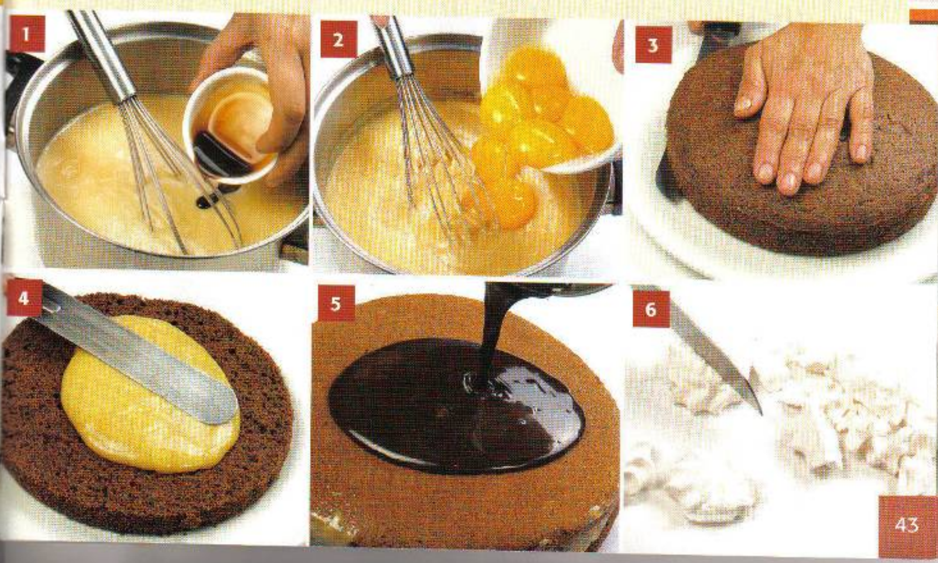
Decoración

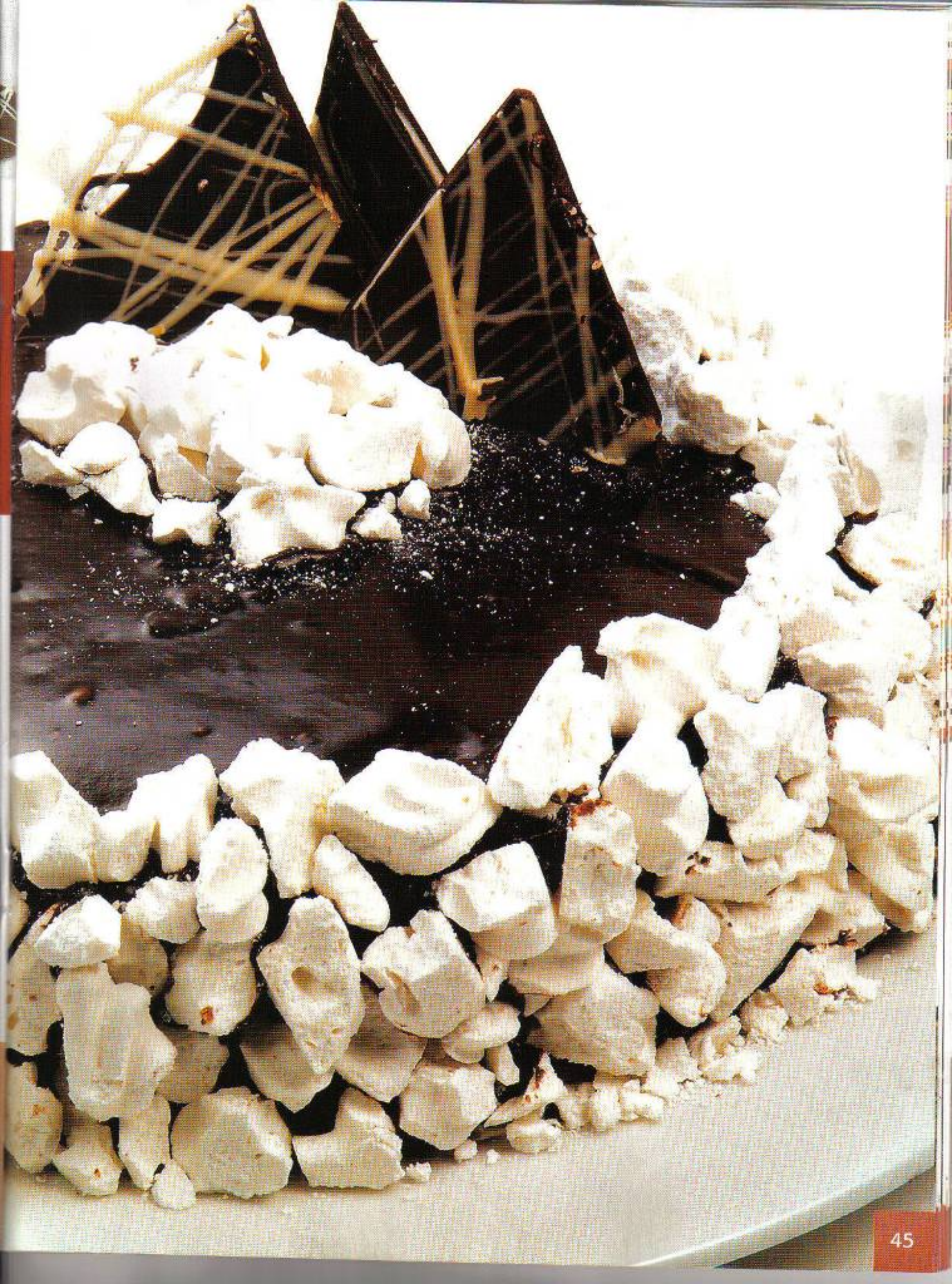
Ganache
Merengues partidos
Diseños de chocolate



Preparación

1. Crema pastelera: coloque la leche con el azúcar granulada y la vainilla en una olla de fondo grueso y llévela a fuego medio, moviendo constantemente.
2. Agregue la harina y la maicena previamente disueltas en un poco de leche fría. Cuando la preparación espese retírela del fuego e incorpore las yemas. Mezcle rápidamente. Dejar enfriar.
3. Armado: divida el queque en dos partes.
4. Rellene con la crema pastelera.
5. Tape el queque. Vierta el ganache sobre él y con una espátula cúbralo todo.
6. Corte los merengues en trozos.







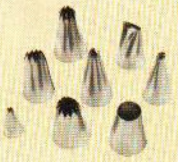
Casino



Materiales
1 queque príncipe negro (ver pág. 16)

Relleno
1 receta de relleno príncipe negro (ver pág. 32)

Decoración
1 kilo de masa Marinés de cobertura de chocolate bitter
¼ de kilo de masa elástica
1 botella de whisky de chocolate
½ pliego de platina dorada
1 caja de botella de whisky de chocolate
4 puros de chocolate
4 etiquetas para puros
Casinos
1 par de dados
Fichas de ruleta
Polvo vegetal para chocolate color oro viejo



Preparación

1. Moldee la botella de whisky y los puros de chocolate (ver pág. 62)
2. Una vez relleno y refrigerado el queque proceda al armado.
3. Estire cuatro franjas de masa Marinés del ancho y largo de los laterales del queque.
4. Coloque una franja en cada uno de los cuatro lados del queque, previamente untados con manjarblanco o dulce de leche. Con un cuchillo o esteca marque las vetas de la madera.
5. Modele unos tornillos de masa y coloque dos a cada extremo de cada una de las cuatro bandas.
6. Con una brocha y polvo vegetal para chocolate color oro viejo pinte la masa Marinés.

















Tiempo: 2 día
Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Cubra la superficie del queque con masa elástica.
8. Coloque la caja de la botella de whisky, los puros, los naipes, los dados y las fichas tal como se muestra.

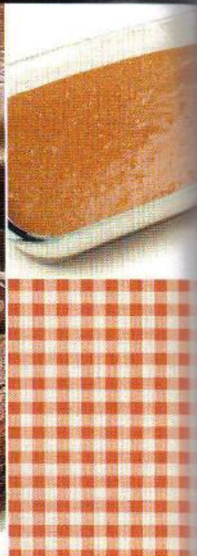


ANOTE
Si desea cubra la superficie con masa Marinés.
Puede rellenar la botella de chocolate con cualquier crema.









Turrón de chocolate

Materiales (Rinde 10 porciones)

150 gramos de mantequilla
2 tazas de azúcar rubia
1 cucharadita de polvo de hornear
1 taza de harina preparada
2 cucharadas de cocoa
4 huevos
¾ taza de pecanas picadas











Horno:
Casero 180° C.
Semi industrial 160° C.

Tiempo de horneado:
25 minutos

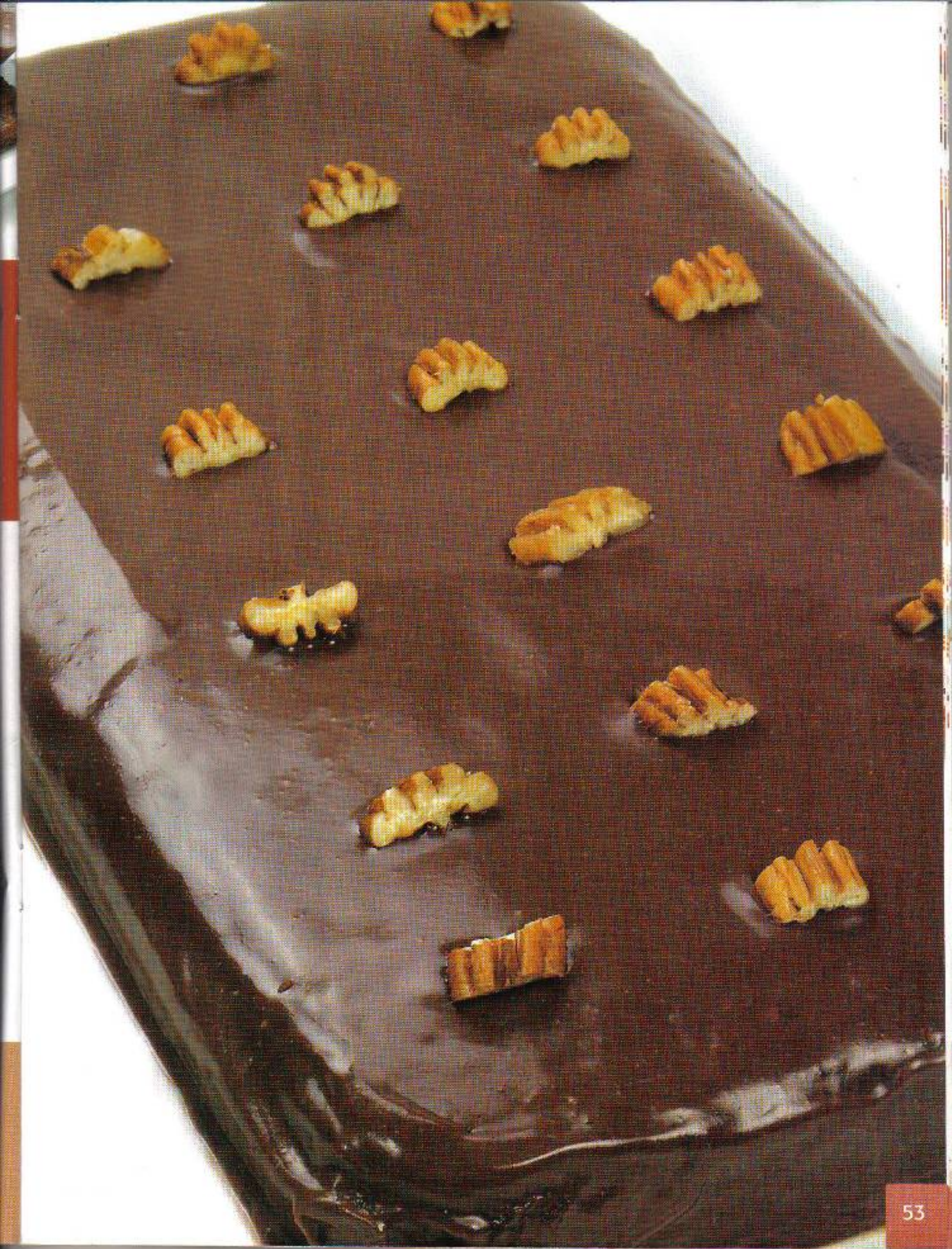
Dificultad:
Regular

Costo:
Medio

7. Llévela al horno por 25 minutos, luego apáguelo y deje el turrón por diez minutos más dentro del horno para que se amelcoche.
8. Desmolde el turrón y retire el papel manteca.
9. Vierta el fudge.
10. Cubra todo el turrón con fudge.
11. Decore con pecanas cortadas.



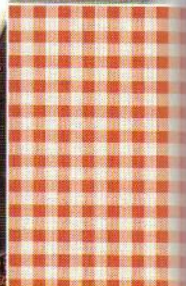
ANOTE
Deje permanecer el turrón en el horno apagado para que se amelcoche.
Tostar u hornear las pecanas para que adquieran mejor sabor.











Frambuesas para chocolate

Materiales

16 miniqueques de chocolate (ver pág. 20)
300 gramos de cobertura de chocolate bitter
200 gramos de cobertura de chocolate blanca
Frambuesas





Preparación

1. Derrita la cobertura de chocolate bitter y sumerja la cubierta del queque.
2. Retire el queque y deje que escurra el chocolate.
3. Agregue un poco más de chocolate para emparejar la cubierta.
4. Decore el contorno del queque con líneas en diagonal.
5. Derrita cobertura de chocolate blanco y colóquelo dentro de una manga.
6. Trace líneas sobre la cubierta de chocolate bitter.



7



8



9



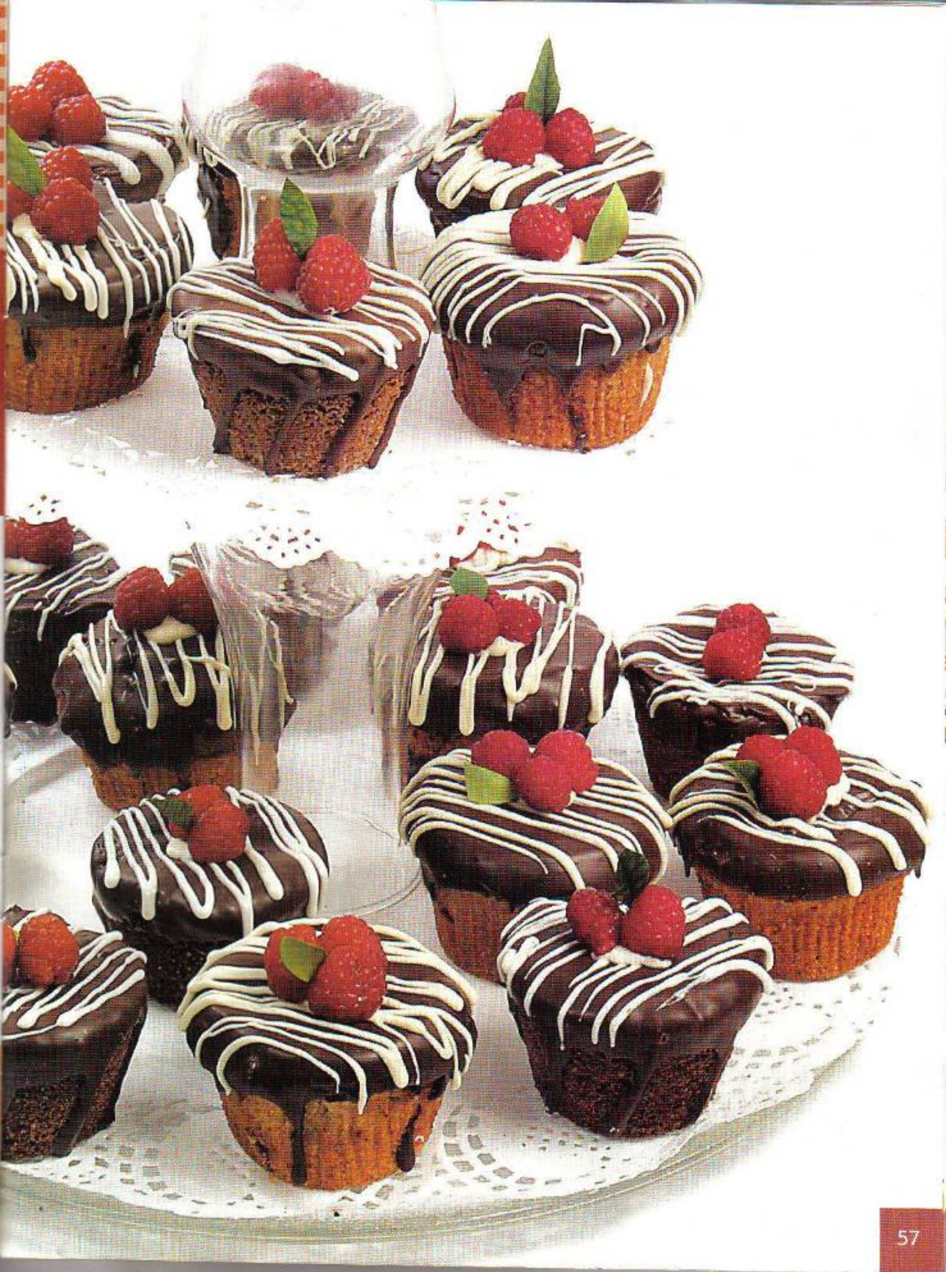
Tiempo: 6 horas
Dificultad: Fácil
Costo: Medio

7. Ponga un poco de chocolate al medio del queque.
8. Fije dos a tres frambuesas.
9. Coloque los queques en una bandeja de tres pisos.



ANOTE

Las frambuesas pueden reemplazarse por fresas.
Puede invertir las coberturas para la decoración.







Sabor moreno

Materiales

1 queque de aro de la masa de su gusto

Decoración

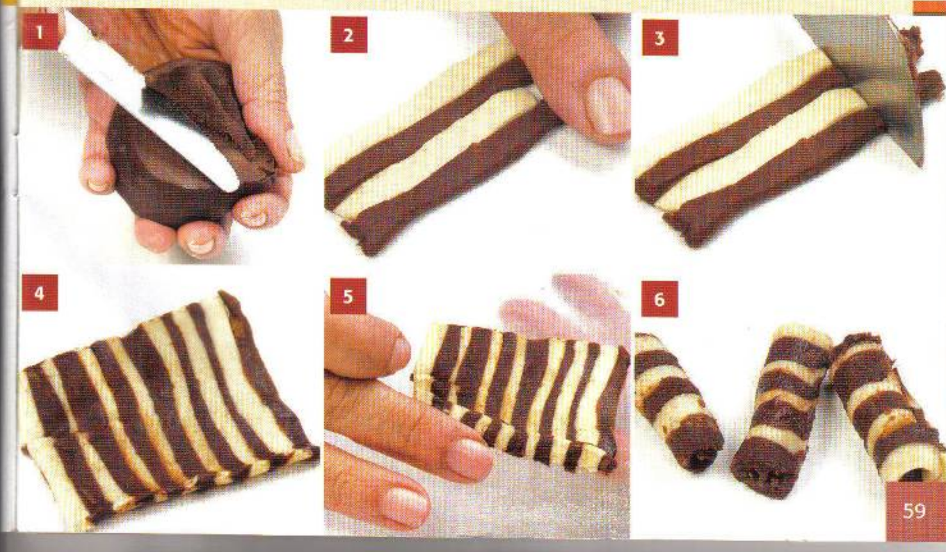


200 gramos de masa Marinés bitter y blanca para formar los rulos y los canutos
½ taza de miel
½ taza de fudge
12 frambuesas
50 gramos de almendras
50 gramos de azúcar impalpable



Preparación

1. Rulos: con un cuchillo corte láminas muy finas de la masa Marinés de tal modo que se formen rulos.
2. Canutos: sobre una mica coloque tiras de masa de chocolate bitter y blanco
3. Corte las tiras del mismo tamaño.
4. Pase un rodillo suavemente para unir las tiras.
5. Levante la masa enrollándola para formar un canuto.
6. Hacer varios canutos. Resérvelos.













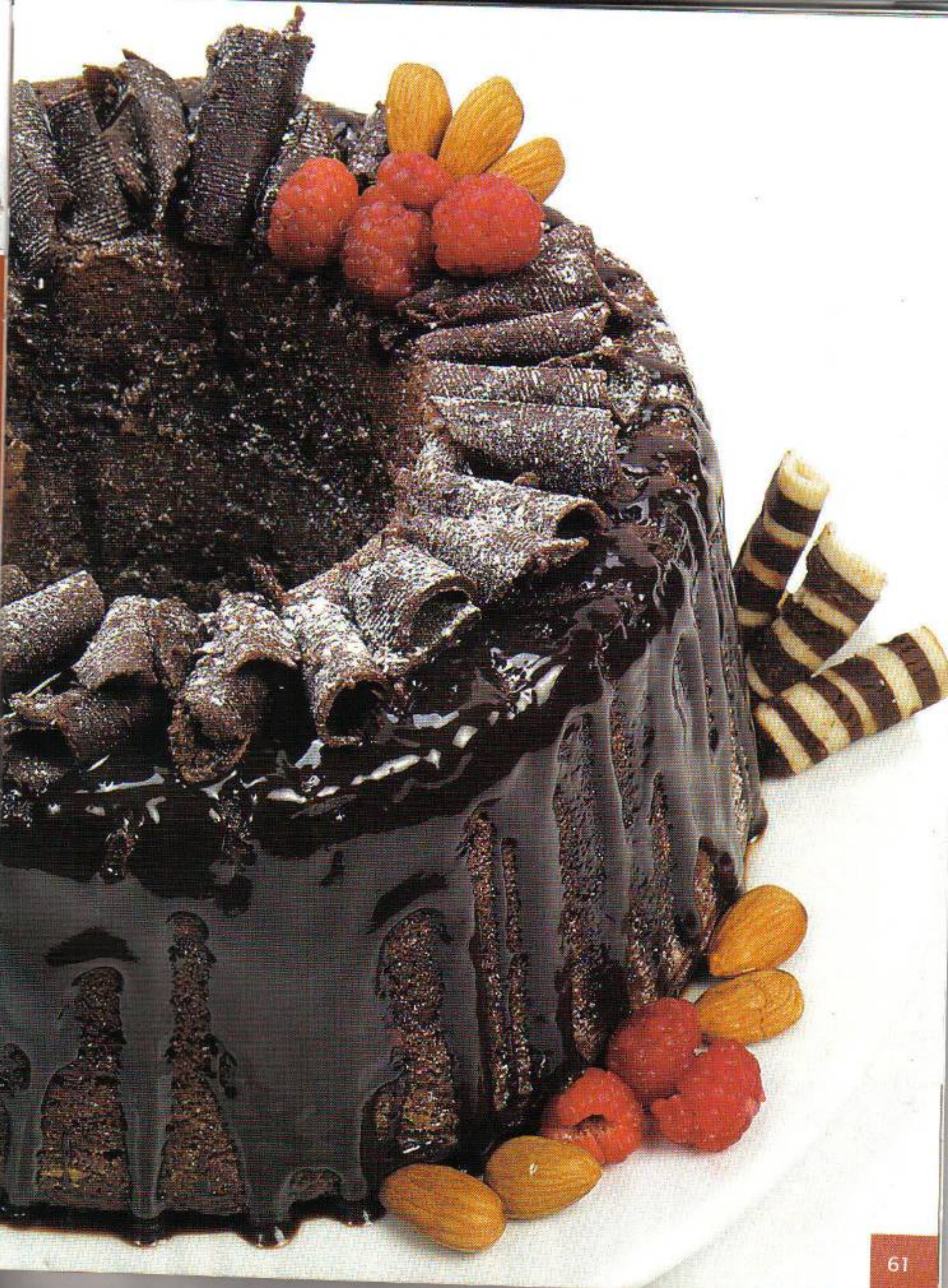
Tiempo: 2 horas
Dificultad: Regular
Costo: Medio

7. Armado: verter la miel en todo el contorno del queque.
8. Decorar con fudge.
9. Coloque los rulos, uno al lado del otro, en toda la superficie del queque y espolvoréelos con azúcar impalpable.
10. Decore con frambuesas y almendras tanto la parte superior como el borde de la torta.
11. Coloque los canutos a un costado.



ANOTE

Si desea humedecer las capas de un queque puede utilizar el siguiente glaseado: media taza del licor de su preferencia, media taza de azúcar granulada y un cuarto de taza de agua. Disuelva todos los ingredientes y humedezca las capas del queque.

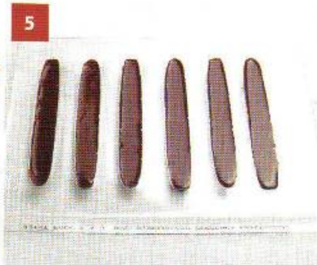














Moldeo de botella de whisky y de puros

1. Corte individualmente los moldes de las botellas y rellene dos mitades con la misma cantidad de cobertura.
2. Aplique cobertura a los lados para que sirva de pegamento.
3. Presione ambas partes y refrigere por cuarenta minutos.
4. Forre la botella con platina y coloque las etiquetas autoadhesivas.
5. Coloque cobertura de chocolate (bitter, de leche o blanca) en los moldes para puros. Debe llenar al ras del molde.
6. Refrigere por 20 minutos. Desmolde

ANOTE

Ambas piezas se deben dejar orear de un día para otro, antes de envolver.
Si desea puede agregar esencias a la cobertura para obtener figuras de diferentes sabores.







Decoración con flores naturales

1. En un oasis circular incruste los tallos de las rosas cortados al tamaño deseado.
2. Agregue las minimargaritas, lluvia y follaje.
3. Una vez listo el bouquet colóquelo sobre la superficie de la torta. Cubra la superficie de la torta con una mica para que las flores no esten en contacto con la cubierta.

ANOTE

El bouquet debe prepararse el mismo día.
Antes de cortar la torta retire el bouquet y la mica.
Puede sustituir las rosas por las flores que más le gusten.



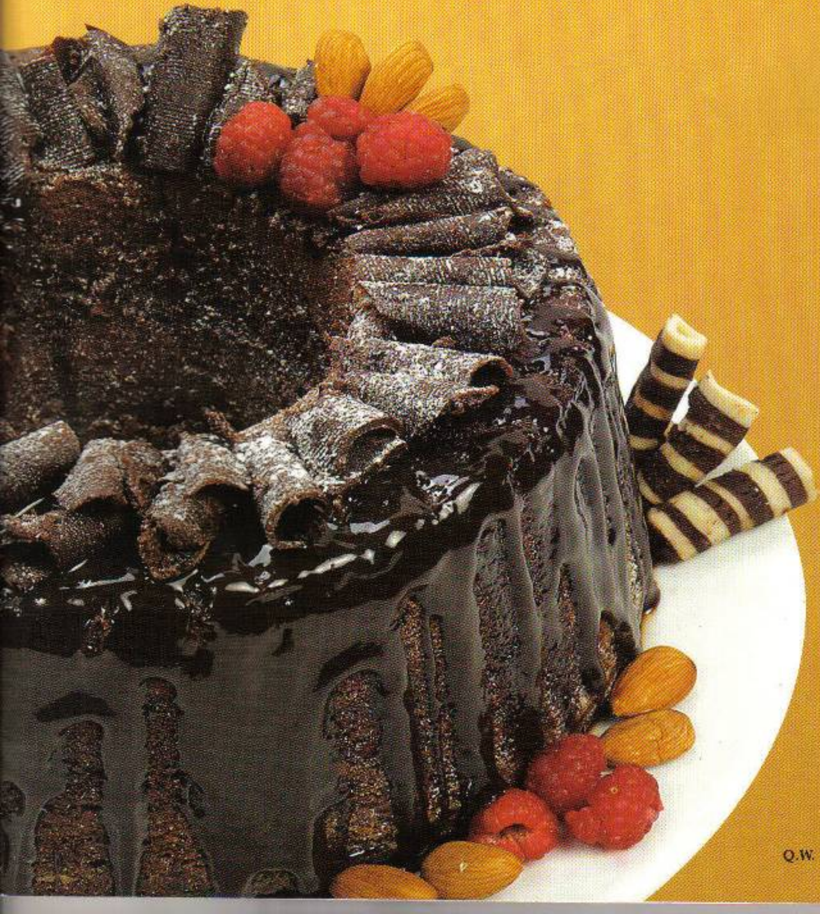




TODO Tortas

DELICIOSOS QUEQUES Y RIQUÍSIMAS TORTAS DECORADAS CON UN EXQUISITO GUSTO.

TORTAS DE CHOCOLATE



Q.W. Editores S.A.C